Château Pédesclaux - Pauillac, 5e Grand Cru Classé

Pauillac - Frankrijk

Deze cru van 49.70ha (46.50ha in productie) behoort sinds 2009 toe aan Jacky Lorenzetti. Sindsdien is er een kwalitatieve verbetering aan de gang en werd de wijngaard in 2010 vergroot door de aankoop van de terroirs 'Milon' en 'Mousset'. Vanaf jaargang 2014 werd de nieuwe cuverie (die voor de volledig 100% volgens de principes van zwaartekracht werkt, dus geen pompen) in dienst genomen, wat perceelsgewijze vinificatie en trage koude voorgisting toelaat. Dit heeft als kwaliteitsvoordeel dat er meer tijd is om langzaam en in goede mate kleur en aroma's af te geven aan het sap. Kortom, dit nieuwe vinificatiemateriaal laat toe heel verfijnd en kwaliteitsgericht te werken, om zo de cru op het niveau te brengen van zijn klassement. De eigenaar slaagt hierin zeer goed.

Na de handmatige oogst vindt de schilweking plaats op lage temperatuur gevolgd door de vergisting. Daarna rijpt de wijn voor 18 maanden op Frans eikenhouten fusten.



Proefnotitie

Rood, Diep donker purper. Mooi rijp fruit maar ook peperkoek en kruiden (kaneel, reglisse en cardemon). Deze Ch. Pédesclaux heeft een zeer soepele en zachte aanzet. De middensmaak zit vol fijn, krokant fruit, delicieus en sappig aanwezig. Er is een zeer mooie harmonie tussen de zachte textuur van de tannines, de kracht van het fruit en de elegantie en subtiliteit van de smaak. De rijping is op 50% nieuwe eik en 50% op eik van 1 jaar oud.

Drinken bij

Rood vlees, geroosterd lam, Gruyere

Houdbaarheid

Nu op dronk , houdbaar tot 20 jaar na de oogst

Druivenrassen

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl